



## 2020 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Flirte avec la perfection

**Description:**

Un Pauillac d'exception du millésime du siècle en quantité limitée.

**Note de dégustation:**

Pourpre saturé, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet profond de cassis fraîchement cueilli, de réglisse et de bois précieux. En deuxième nez, on retrouve du tabac blond, du poivre des montagnes de Tasmanie, du thé froid aux baies sauvages et des fines herbes hachées. En bouche, il est soyeux, avec des tannins parfaitement mûrs, une belle plénitude, un racé vibrant et un corps d'acier. La finale concentrée et longue aux arômes de cerise sauvage, d'olives noires et d'estragon se termine par astringence délicate.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Pauillac

**Producteur:**

Château Pichon Baron

**Notation(s):**

James Suckling 99/100, Score 19/20, Jeb Dunnock 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

2028–2048

**Cépage(s):**

76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

**Référence:**

0487520

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
<b>Cépage(s):</b>	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
<b>Apogée:</b>	2028–2048
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.